



Gaspacho verde

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

2 concombres

1 courgette

1 échalote

1 petit verre d'eau

3 cuil à soupe d'huile d'olive

3 cuil à soupe de vinaigre balsamique

100 g de feta ou de chèvre

Quelques feuilles de menthe

Sel, poivre

Lavez tous vos légumes.

Pelez un peu de peau à l'aide d'un économe et découpez-les.

Emincez votre échalote.

Dans un blender, mettre tous les légumes.

Ajoutez le fromage coupé en dés, l'huile, le vinaigre.

Assaisonnez en sel, poivre.

Ajoutez un petit verre d'eau puis mixez-le jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Allongez avec un peu d'eau selon la consistance que vous souhaitez donner à votre gaspacho.